فطائر
الهنـــا

اعداد وتقديم
أم عـــــلى

اقتنى كتـاب المثلجات

انصح سيدتى الجميلة ربة المنزل الرقيقـة بان تقدمى هـذه الأنواع اللذيذة والجميلة لزوجـك فان كان من الأزواج الطيبين فقدميها له فى عز الحر الزمهرير ..

وان كان من الأزواج الغـير طيبين فقدميها له فى شـهر امشير حتى تسقطى له أسـنانه ان كان من النوع العضـاض ..

وان كان ممن يدس أنفه فى كـل كبيرة وصغيره . فعليك بقطارة وتقطريها له فى أنفـه حتى يفقد حاسـة الشـم ..

وان كان ممن يسـتمع لمن يوشون بك فقطريها فى

أذنه ·· بل أخرمى أذنه بالقطارة نفسها حتى يفقد حاسة السمع · ياللا أدى احنا بننصحك وكل بشوابه وادعيلى وادعى لخالتك أم على ··

وان فعلت ذلك ·· ابقى قابلينى لو فلحتى وابعثى لنا بما حدث حتى ننشره ليكون عبرة لمن لم تشترى هذا الكتاب ·

عنوان المراسلة — المنصورة ٣٥٥١١ ص·ب ٩٥

ت م - ٠١٠/١١٢٤٣٨٧

اخوكم حسن البدرى

الفطيرة البسيطة

المقادير :

نصف كيلو دقيق - ذرة ملح - ربع كيلو زبدة - باكو بكنج بودر - ماء بارد للعجن .

الطريقة :

يخلط الدقيق مع الملح والبكينج بودر ثم تقطع الزبدة قطع صغيرة وتفرك مع الدقيق باطراف الأصابع ثم تعمل حفرة فى وسط العجينة ويصب نصف الماء ثم تعجن بسرعة لتصبح عجينة يابسة وتترك لترتاح ثم تفرد بالنشابة لسمك ربع سم ثم تحشى بالحشو المطلوب ..

الفطيرة البسيطة بالتفاح

المقادير :

مقدار من الفطيرة البسيطة ــ كوب لبن ــ سكر للتحلية ــ عدد ١٠ تفاحة مسحوق جوز الطيب .

الطريقة :

يقور التفاح وينزع البذور ثم يقشر وينقع فى ماء وعصير ليمون تفرد العجينة سمك ربع سم وتقطع الى عشرة دوائر وتوضع التفاحة فى وسط العجينة وتملأ التفاح بالسكر وجوز الطيب ثم تلف العجينة على التفاحة وتبلل أطراف العجينة وتغلق جيدا ثم يوضع فى صينية مدهونة وتكون فتحة السكر لأعلى ويصب عليه اللبن ويوضع فى فرن حار لمدة نصف ساعة حتى ينضج ويلين التفاح ثم يقدم متوسط الحرارة .

طبــق الفطـــير بالبرتقال

المقـــــادير :

مقدار من الفطيرة البسيطة ــ ٢ ملعقة سكر بودرة ــ ثمن كيلو زبدة ــ صفار ٣ بيضة ــ بشر وعصير ٣ برتقالة ١ ملعقة فتات كيك ..

الطــــريقة :

يجهز قالب الفطيرة بالطريقة الســـابقة ويدعك الزبدة مع السكر جيدا ويضاف صــفار البيض ويقلب الخليط جيدا ثم يضاف بشر وعصـــير البرتقال وفتـــات الكيك ثم يصب فى القالب ويسوى فى فرن حـــار .

فطيرة بالمربى

المقادير :

نصف مقدار من الفطيرة البسيطة ـ مربى ..

الطريقة :

تفرد العجينة بشكل مستدير بسمك نصف سم يدهن طبق الفرن بالسمن ويوضع به العجينة وتغطى القاع والجوانب تماما ثم يخرم القاع بالشوكة ثم يوضع على القاع ورق زبدة مدهونة ثم يوضع فى القاع حبوب ثقيلة وتخبز فى فرن حار لمدة نصف ساعة ثم ترفع الورقة والحبوب ويدخل الفرن مرة أخرى حتى ينضج القاع ثم توضع المربى ويوضع فى الفرن لمدة دقائق قليلة ويقدم ساخن وبارد ..

فطيرة التفاح بالمرانج

المقادير :

مقدار من الفطيرة البسيطة ١ كيلو تفاح ــ ٤ ملاعق سكر ــ ٣ بيضة ــ ملعقة زبدة ــ عصير وبشر ليمون وللتجميل لوز مقشر ومقطع نصفين .

الطريقة :

يقشر التفاح ويسوى مع بشر الليمون وعصير الليمون وقليل من الماء ثم تضاف الزبدة والسكر ويقلب حتى ينضج تماما ثم يصفى ويضاف اليه صفار البيض يبطن طبق الفرن بالعجينة ويصب فيه خليط التفاح ويوضع فى فرن حاى حتى ينضج ويجمد الخليط يضرب بياض البيض حتى يجمد ثم يمزج بخفة بملعقة سكر ناعم ثم يصب على سطح الفطيرة ويرش بالسكر الناعم ويجمل باللوز ويوضع فى فرن هادىء جدا حتى يجمد المرنج ويصفر لونه فقط .

فطائرة بالفاكهة والمربى

المقـــادير :

مقدار من الفطيرة البسيطة ــ مربى مهروسة ــ فاكهة الموسم ــ جيلى ..

الطـــريقة :

تجهز القوالب مثل الطريقة السابقة فى فطيرة اللـــوز ويضرب القاع ويوضع بكل قالب ورقة زبدة مدهونة ويوضع حبوب ثقيلة وتخبز حتى يجمد الفطير وترفع منها الورق ثم تســوى مرة أخرى فى الفرن حتى تستوى وتحمــر ثم تترك لتبرد ثم يوضع فى القــوالب مربى مهروسة أو جيلى جامد ثم تجمل بالفاكهة المحببة ثم تجمــل بوردات الكريم شـــانتيه وتقدم باردة .

فطائر بالشيكولاته والقرفة

المقـــادير :

مقدار من الفطيرة البسيطة ــ نصف كوب شيكولاته خام ــ ملعقة صغيرة كورن فلور ــ نصف كوب لبن ــ ملعقة صغيرة زبدة ــ صفار ــ ٢ بيضة ــ بياض ١ بيضة ملعقة كبيرة سكر بودرة ــ قرفة مطحونة ــ فانيليا ٠

الطـــريقة :

تجهز القوالب مثل فطائر اللوز ثم تذاب الشيكولاته فى نصف مقدار اللبن ويضاف الكورن فلور فى باقــى اللبن وتضعه على الشــيكولاته ثم يغــلى على النار حتى يغلظ القوام وبعد أن يبرد يضـــاف اليه صــفار البيض والقرفة والفانيليا ثم يصب فى القوالب الى النصف ويسوى فى فرن حار حتى يجمد الفطير والحشو ثم يضرب بياض البيض مع السكر ليصبح مرنج ثم يصب على وجه القوالب ويرش بالسكر البودرة ويوضع فى فرن دافىء حتى يجمد المرانج ويحمــر لونه ٠٠

فطيرة بالشيكولاته واللوز

المقـــادير :

نصف مقدار عجينة بسيطة ــ واحد ونصف ملعقـة زبدة ــ ملعقة كبيرة دقيق ــ كوب لبن ــ قليل من السكر ٤ ملعقة لوز مفرى ــ ٤ ملعقة فتـات كعك ــ ٤ ملعقة كبيرة شيكولاته مبشورة ــ صفار ٢ بيضة ــ فانيليا ــ ربع كوب مـاء .

الطـــريقة :

تسوى العجينة بالطبق مثل فطيرة المربى تعمل الصلصة بيضاء باللبن والدقيق واللوز وتذاب الشيكولاته على النار ثم تقلب مع الصلصة البيضاء وتقلب جيدا ثم تصب على العجينة وتسوى فى فرن حار لمدة نصف ساعة وتقدم باردة

فطائر باللوز

المقادير :

مقدار من الفطيرة البسيطة ـ كوب لوز محمص ومفرى ـ ملعقة سكر ـ قطعة كبيرة زبدة ـ بيضة ـ بشر ليمونة ـ ملعقة صغيرة عصير ليمون •

الطريقة :

تفرد العجينة سمك نصف سم وتقطع دوائر أكبر من القوالب ثم تدهن القوالب ثم تغطى بالعجين من القاع والجوانب ويخرم القاع بالشوكة يضرب الزبدة والسكر ليصبح مثل القشدة ثم يضاف اللوز والبيض وعصير وبشر الليمون وبعد ذلك تملأ القوالب بالخليط الى النصف ثم يخبز فى فرن حار حتى يجمد الخليط والفطيرة ثم تهدأ النار قليلا حتى يحمر اللون وتقدم دافئة •

فطيرة جوز الهند بالصلصة البيضاء

المقـــادير :

نصف مقدار من الفطيرة البسيطة ــ ملعقة كبيرة دقيق ملعقة زبدة ــ ٢ بيضة ــ نصف كوب لبن ــ جوز هنـــد حسب الرغبة ــ فانيليا ــ ملعقة كبيرة ســكر ــ صلصة بيضاء ــ واحد ملعقة ونصف كبيرة زبدة ــ واحد ونصف ملعقة دقيق ــ كوب لبن ٠

الطـــريقة :

تجهز الفطيرة بنفس طريق فطيرة المربى تعمل الصلصة البيضاء ثم يضاف اليها جـــوز الهند والفانيليا والســكر والزبدة واللبن وصفار البيض ثم يعمل بالبياض مرانج ثم يضاف للخليط السابق بخفة ويصب الخليط على الفطيرة وتسوى فى فرن حار مدة نصف ساعة ثم يدهن الوجــه بالمربى ويجمل باللوز المفرى ٠

الفطير المحمر باللحم

المقـــادير :

مقدار من فطيرة بسيطة ـــ كوب عصاج لحـــم مفروم ملعقة زبدة ـــ ٢ ملعقة دقيق ـــ نصـــف كوب شوربة ـــ ملح وفلفل ـــ بيض وبقسماط ٠

الطـــريقة :

تعمل صلصة بيضاء سميكة مكونة من الدقيق والزبدة والشوربة ثم يضاف اليها اللحم ويتبل بالملح والفلفل يفرد الفطير رقيقا جدا ويقطع دوائر بقدر ٢ سم ثم يوضع مقدار من الحشو في الوسط وتبلل الأطراف بالماء وتطوى نصفين وتلصق جيدا وتغطى بالبيض والبقسماط وتحمر وتقـــدم ســـاخنة ٠

فطير باللحم والبطاطس

المقـــادير :

مقدار من عجينة الفطيرة البسيطة ــ نصف كيلو لحم ضأن فخذه ــ ٣ حبة بطاطس ــ ملح وفلفل ــ بصـــلة مفـــرية ..

الطــــريقة :

تدعك البصلة بالملح والفلفل وتغسل اللحم وتقطـــع مكعبات وتقشر البطاطس وتقطـع مكعبات تتبل اللحـــم بالبصل وتترك ربع ساعة ثم توضع البطاطس تفرد العجينة لسمك نصف سم وتقطع دوائر ثم يوضع الحشو على كل دائرة وتبلل الأطراف بالماء ثم تغلق مثـــل القطايف ويدهن الوجه بالبيض ثم يوضع فى صينية مدهونة ويسوى فى فـــرن لمدة ثلث ساعة وتقدم ساخنة .

فطيرة البطاطس

المقـــادير :

العجين ــ ٢ كوب دقيق ــ ثلثى كوب بطاطس مهروس ٣ بيضة ــ باكو بيكنج بودر ــ ملعقة ملح ــ ربع كــوب زيت ــ فلفل ــ كوب ماء ــ الحشو ــ بصلة كبيرة مفرية نصف كــوب زيت ــ نصــف كيلو لحم مفروم ــ ملعقة بقدونس ــ ملح وفلفل وقرفة .

الطـــريقة :

يخلط الدقيق والملح والبيكنج بودر والزيت ويقلب جيدا ثم تضاف البيضة الى البطاطس وتوضع على الخليط السابق ويعجن بالماء لتصبح عجينـــة جامدة وتوضـــع فى الثلاجة وبعد ذلك تشوح البصــــل مع اللحم فى الزيت ثم تتبل وتترك لتنضج ثم تترك لتبرد ثم يضاف البقدونس ثم تفرد العجينة الى سمك ١ سم ويوضع الحشو عــلى الطرف ثم تقفل جيدا وتوضع فى صينية مدهونة ويدهن الوجه بالبيض المضروب بملعقة خل ثم يسوى فى فـــرن حـــار وتقـــدم ساخنة .

فطائر باللحم والبطاطس

المقـــادير :

٢ كوب دقيق ــ ملح وفلفل ــ ٢ بيضة ــ لبن للعجن نصف كوب سمن ــ باكو بيكنج بودر الحشو ــ نصف كيلو لحم مفروم ــ نصف كيلو بطاطس مسلوك ومهروس ملح وفلفل ــ ملعقة صغيرة مستردة ــ ملعقة سمن ــ بصلة مفرومة ..

الطـــريقة :

تخلط السمن بالدقيق والبيكنج بودر والملح والفلفل حتى تختفى ثم يضرب البيض و يضاف اللحم حتى ينضج فتضاف التوابل والبطاطس ويقلب جيدا تقطع العجينة دوائر ثم تفرد كل دائرة ثم يوضع بها الحشو ثم تغلق مثل القطايف ويدهن الوجه بالبيض وترص فى صينية مدهونة وتسوى فى فرن حار حتى يحمر لونها .

الفطير المبسم

المقـــادير :

ربع كيلو دقيق ـــ ذرة ملح ـــ مـــاء بارد للعجن ـــ ٥ ملاعق زبدة ـــ عصير ليمونة •

الطـــريقة :

ينخل الدقيق والملح وتقطع الزبدة قطع صغيرة وتخلط بالدقيق ثم تعجن بالماء البارد وعصير الليمون ـــ حتى تصبح عجينة يابسة وتترك لترتاح ثم تفـــرد على لوح خشب مستطيل وتطبق وتفرد عدة مرات حوالى خمس مرات مع وضعها فى الثلاجة بين كل مرة ثم تترك فى مكان بارد لمدة ساعة ثم تفرد مرة أخرى وتستعمل •

فطائر باللحم المفروم والصنوبر

المقادير :

العجينة : ٢ كوب دقيق ـ نصف كوب لبن ـ ملح
الحشو : نصف كيلو لحم مفروم ـ بصلة مفرية ـ نصف كوب سمن ـ ربع كوب صنوبر ـ ملح وفلفل بهار وقرفة بقدونس مفرى ـ اللبن المطبوخ ـ ٧ كوب زبادى ـ ملعقلة نشا ـ نصف كوب ماء ـ بيضة ـ ملح وفلفل ـ ثوم ـ كسبرة خضراء ـ نصف كوب زبدة .

الطريقة :

يخلط الدقيق مع الملح ويعجن باللبن لمدة ١٠ دقائق وتبلل اليد بالماء أثناء العجن لتصبح العجينة طرية وتترك لمدة نصف ساعة يشوح البصل مع اللحم على النار ثم يحمر الصنوبر ويضاف للحم بعد النضج ثم يضاف التوابل وتترك لتبرد ثم تضاف الكسبرة وتفرد العجينة وتقطع دوائر

وتحشى وتغلق مثل القطايف ثم تطبخ اللبن يوضــل كــل المقادير على بعضها وتوضع على النار حتى تغلى ثم يوضع العجين المحشو وتترك لمدة ١٠ دقائق ثم تقدم ساخنة .

فطـيرة الدجاج والمشروم

المقـــادير :

٢ ونصف كوب دقيق ــ بيضة ــ ملح وفلفل ــ ماء للعجن ــ ثلثى كــوب زبدة ــ ٥ باكــو بكنج بودر ــ الحشو : دجاجة مسلوقة ومفرومة ــ كوب مشروم شرائح كوب لبن ــ ملح ــ ملعقة كبيرة دقيق ــ ٣ ملاعق زبدة مكعب شوربة ــ بصلة مفرومة ــ بقدونس ــ بهار .

الطـــريقة :

تخلط جميع مقادير العجينة ويعجن بالماء وتترك لمــدة ساعتين ثم تسخن الزبدة ويشوح بها البصل حتى يصــفر ثم يوضع الدقيق ثم يضاف اللبن حتى يغلظ القوام ويرفع

من على النار ويضاف الدجاج والمشروم ومكعب الشوربة والملح والبهارات والبقدونس ثم تدهن صينية وتؤخذ نصف العجينة وتفرد بها لسمك ١ سم ثم يوضع الحشو وتغطى بباقى العجينة وتغلق جيدا ثم يدهن الوجه بملعقة زبدة وبيضة وتسوى فى فرن متوسط الحرارة وتقدم ساخنة ..

فطيرة الفواكه المسكرة

المقادير :

مقدار من الفطيرة الدسمة ــ زبيب لارنج مفرى ــ ٢ ملعقة سكر ــ ٢ ملعقة زبدة سايحة ــ بشر ليمونة ــ جوز الطيب مبشور .

الطريقة :

تقطع الفواكه ويضاف اليها الزبيب وتقلب مع السكر والزبدة وبشر الليمون وجوز الطيب تفرد الفطيرة سمك

١ سم وتقطع دوائر ثم يوضع مقدار من الحشو فى الوسط وتقفل جيدا على هيئة كرة وتوضع فى صينية فرن مدهونة وتكون الفتحة لأعلى وتشق خفيف بالطول والعرض ليظهر الحشو ويدهن الوجه بالبيض وترش بالسكر وتسوى فى فرن حار حتى يحمر لونها •

فطيرة باللحم الضأن

المقادير :

مقدار من الفطيرة الدسمة — ثلثى كيلو لحم ضأن نصف كيلو طماطم حلقات — ملح وفلفل — كوب ماء ربع كيلو بصل حلقات •

الطريقة :

يقطع اللحم مكعبات ويتبل بالملح والفلفل وحلقات الطماطم والبصل ثم يوضع فى طبق فرن ويصب الى الثلث بالماء وتفرد العجينة ويغطى طبق الفرن كما فى الفطائر السابقة ثم تزج فى فرن حامى لمدة ربع ساعة ثم تهدأ الفرن وتترك لتنضج ثم تقدم ساخنة •

فطـيرة باللحم والكلاوى

المقـــادير :

نصف مقدار من الفطيرة الدسم ــ نصف ك لحم ــ نصف كيلو كلاوى ــ نصف كوب شوربة ــ ملعقة كبيرة دقيق ــ ملح وفلفل ــ بيض للوجه .

الطـــريقة :

يقطع اللحم شرائح رفيعة بالطول وتنظف الكلاوى من الدهون وتقطع قطع صغيرة ثم توضع قطعة كلاوى فى قطعة لحم وتلف وتتبل بالدقيق والملح والفلفل وتوضع فى طبق الفرن ويوضع عليها الشوربة تفرد الفطيرة سمك ١ سم ثم يبلل طبق الفرن الموجود به اللحم ويغطى بالفطيرة ويضغط على الأطراف حتى تلتصق ثم تضرم العجينة حتى يتصاعد البخار ثم يدهن الوجه بالبيض ويسوى فى فرن حار لمدة ربع ساعة ثم تهدأ النار حتى ينضج اللحم ثم يوضع نصف كوب شورة من خلال الخـــروم وتترك حتى تنضـــج ويحمـــر لونها .

فطيرة بالبفتيك

المقادير :

مقدار من الفطيرة الدسم — نصف كيلو بفتيك بتلو بشر ليمونة — نصف كيلو بصل قاورمة — ١ كوب شوربة جوز الطيب — ملح وفلفل — بيضة للوجه .

الطريقة :

يرص البفتيك فى طبق فرن ويتبل بالملح والفلفل وجوز الطيب ثم ينظف البصل ويوضع على اللحم ويصب عليه الشوربة الى ثلث الطبق ثم تفرد الفطيرة سمك ١ سم وتبلل حافة الطبق بالماء وتوضع الفطيرة على الطبق وتلصق الجوانب بالضغط باليد ويعمل ثقب فى وسط الفطيرة حتى يتبخر منها الماء ويدهن الوجه بالبيضة وتسوى فى فرن حار لمدة ربع ساعة ثم تهدىء النار حتى ينضج اللحم وتقدم ساخنة .

طبق فطيرة باللحم المفروم والخضر

المقـــادير :

مقدار من فطيرة دسم — سمن — ملح وفلفل — ربع كيلو لحم مفروم كوب شوربة — بصل — جزر — بطاطس فاصوليا — طماطم — كوسة — بيضة للوجه ٠

الطـــريقة :

يقشر البصل ويقطع حلقات وكذلك كل أنواع الخضر تقطع حلقات ويتبل الجميع بالملح والفلفل ثم تضاف اللحم ويقلب الجميع جيدا ثم يوضع فى طبق الفرن ثم تصب عليه الشوربة ويغطى الطبق بالفطيرة مثل فطيرة اللحم والكلاوى ثم يدهن الوجه بالبيض ويوضع فى فرن حار لمدة عشر دقائق ثم تهدأ النار ويترك لينضج مع تزويده بالشوربة من وقت لآخر ثم تقدم ساخنة ٠

أصـــابع الفطير بالدجاج

المقـــادير :

مقدار من الفطيرة الدسم ـ نصف دجاجة ناضـجة ومفرية ـ كوب بشاميل سميك ـ ملح وفلفل ـ بيضـة وبقسماط ـ سمن ـ زيت •

الطـــريقة :

يجهز البشاميل ثم يضاف اليه الدجاج والملح والفلفل ويقلب جيدا تفرد العجينة وتقطـع مربعات ٥×٥ سم ثم تغطى بالبيض والبقسماط وتحمر في السمن والزيت وترفع على ورق ماص للدهون وتقدم ساخنة •

فطـيرة بالحمـام

المقـــادير :

مقدار فطيرة دسم ــ ٤ حمامات ــ كوب ماء ــ ملح وفلفل ــ بصلة مفرية ــ ملعقة دقيق ــ ثمن كيلو جــزر ربطة كرفس .

الطـــريقة :

ينظف الحمام جيدا ويقطع نصف ويتبل بالبصل والملح والفلفل يقشر الجزر ويقطع حلقات ويقطــع الكرفس ثم يغطى الحمام بالدقيق والملح والفلفل ثم يوضع فى طبــق الفرن مع الخضار ويصب فوقها الماء والملح والفلفل ويغطى الطبق بالفطير مثل الطرق السابقة ويوضع فى فرن حــار لمدة ربع ساعة ثم تهدأ النار ويترك لينضج .

عجينة الصفجة

المقادير :

٣ كوب دقيق ـ كوب زبادى دافىء ـ ربع كوب زيت زيتون ـ قطعة خميرة ـ ملعقة سكر ـ ربع كوب ماء دافىء ـ ملح وفلفل ـ ماء لبلل اليد أثناء العجن .

الطريقة :

تخمر الخميرة بالسكر والماء الدافىء وتترك يوضع الدقيق على رخامة ويعمل به حفرة ويوضع فى الحفرة الزبادى والزيت والخميرة والملح والفلفل ويفرك جيدا بالاصابع ثم تبلل اليد بالماء وتعجن جيدا وتصبح كتلة لا تلتصق بالرخامة ثم تدهن بالزيت وتوضع فى طبق كبير ويغطى بقطعة قماش ويترك ليخمر ثم يعجن مرة أخرى ثم يقطع الى كور صغيرة ثم يغطى لحين الاستعمال .

الصفيحة باللحم المفروم

المقــادير :

مقدار من عجينة الصفيحة ــ نصف كيلو بصــل ــ نصف كيلو لحم مفروم ــ نصف كوب زيت ــ ملح وفلفل وبهار وقرفة ــ كوب زبادى ــ ٢ ملعقة طحينة ــ ٢ ملعقة خل ــ نصف كيلو طماطم جامد ــ نصف كوب صــنوبر اذا وجــد .

الطــريقة :

يشوح البصل المفروم فى السمن ثم يوضـــع اللحم ويقلب جيدا ثم يوضع الملح والفلفل والبهار والقرفة تقطع الطماطم قطع صغيرة جدا ثم تضاف الطحينة الى الزبادى والخل ويقلب جيدا ثم تضاف للطماطم ويقلب وبعد ذلك يضاف اللحم والبصل اليهم ثم تعمل العجينة دوائر ويوضع فوقها الخليط السابق وتدهن صينية وترص بها العجينــة وتزين بالصنوبر وتسوى فى فرن حار حتى يحمــر لونها وتقدم ســاخنة .

رقم الايداع ١٨١٩٢ / ٢٠٠٣

مطبعة النصر
لصاحبها : البكرى عبد العزيز
١٠ ش درب الجنينة ـ ش الجيش ـ ت : ٥٩٣٧٤٤٦